

Rôti de porc lentilles cookeo



Rôti de porc lentilles cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de porc
1 grosse boîte de lentilles
2 oignons ou 200 g d'oignons congelés
2 cuillères à soupe de concentré de tomate
Huile d'olive
Poivre et sel
200 ml d'eau
100 ml de vin blanc
1 cube de bouillon de bœuf émietté

Préparation

Egoutter la boîte de lentilles
Coupez les oignons en morceaux s'ils sont frais

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve et quand l'huile est chaude faites revenir les oignons et le rôti de porc
Recouvrez d'un bouillon composé de 200 ml d'eau , 100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmer un minimum de 40 minutes à 50 mn selon le poids de votre rôti

Quand la cuisson est terminée réservez votre rôti pour le couper en tranches

Repassez en Mode dorer

Ajouter les lentilles

Ajouter les deux cuillères à soupe de concentré de tomate mélanger

Ajoutez les tranches de rôti et laisser mijoter 5 minutes et servez chaud